

**うつのみや  
地産地消  
推進店**

毎月第3日曜日は「地産地消の日」。うつのみや地産地消推進店をご紹介します！

フードオアシス オータニ 明保店

地元で密着し、地元で育てられ、地元を育てる店。



左から根本英記店長・松島清さん・大塚久子さん・阿部恵美子さん

「城山地区地場野菜」コーナーには、見るからに新鮮でおいしい野菜が山積みされている。開店時には、まだ朝露が残っているほどのみずみずしさ。地元の野菜農家さんが、丹精込めて育てた露地野菜を毎日朝採りし、自ら運びこんだもの。売れ行きがよく、リピーターも多い。場合によっては追加購入されることも。ラッピングには、誇らしげに生産者の名前が記されている。

40年以上トマトなどの野菜作りをしている松島さんを中心に、約20人の生産者が、「オータニで売れる良い物を作ろう」と、お互いに指導し合い、常にレベルアップを目指し、さまざまな旬の野菜づくりに励んでいる。「毎日が勉強」と一言に、生産者としての喜びとプライドが感じられた。

奥の精肉コーナーには、宇都宮のブランド牛である「宇都宮牛」も並び、フードオアシス オータニ 明保店は、平成22年6月のオープン時から、「ここでしか買えないもの」にこだわって、安心安全で、新鮮な地元の美味しいものを消費者に提供し続けている。消費者のニーズに応え、喜んでもらう姿勢が、地元の生産者を育てることにもつながっている。

**ゆ満亭**

あつものは無敵にしない。できるだけ自然に。



こんやくやニラの花、エゴマの葉など、珍しい旬の地元野菜を使った手作り料理が楽しめるゆ満亭。店内にある昭和の食卓のような雰囲気の店内には、アットホームな雰囲気が漂う。

今から15年前、ご主人の病気を機に、「経済的に自分がかばらない」と飲食店を開いた大島由紀ママ。自然食の場で得た知識を頼りに、家庭料理をイメージして、「手作り、安心、安い」を心がけ、心と体がほっとする愛情たっぷりメニューにこだわっている。キーワードは「珍しいもの。女性がきかれるもの。無敵にしない」。ご主人も、入院中にテレビで見たレシピをノートに書き留める熱心さ。自ら考案したオリジナル炊飯機で熬った玄米コーヒーや酵素や麹などの発酵食品、スーパークーンスも全て手作り。冷凍食品は一切使わない。健康の大切さを知りながらこそ、素材を味わい工に徹している。

また、子ども達に食べることの大切さを伝えたくて、手作り豆腐教室や、地域を元気づけようとして地域住民や産者を巻きこんでのユニークイベントなども開催している。



大島由紀さん

宇都宮市大塚町23-13 (密) 17:00~23:00(月~木曜) 17:00~24:00(金、土曜) 16:00~23:00(日曜) (休)不定休 (P)有 5台 ☎28-684-3341

**うつのみや  
アグリネットワーク  
開発商品**

**プロジェクトチーム  
休日昇堂 JAうつのみや 旗新瀬プレス**

今回紹介する地域ブランド新商品は、「STRAWBERRY CHOCOLAT」、いちご王国栃木の代表的品種「とちおとめ」をフリーズドライ、ミルクチョコを特殊製法で浸透させたもの。開発を手がけたのは、昭和12年創業の日昇堂。3代目の長島幸高社長に、とちおとめの商品開発の依頼があったのは4年前。「ただ単にチョコレートにコーティングしていただく、と社長自ら開発に関わり、女性職員の意見を取り入れ、同社の人気商品「日光ラスク」をヒントにしたりして、最初の2年間は試行錯誤の連続。ようやく3年目に商品化。「もともと形と色をそのままに、つぶつぶもしっかり残したい」と、デリケートな「ちご」を100%表現できるように、今も課題に取り組んでいる。さらに、流通コストや品質などを再確認しながら、もっと商品を知ってもらうようにしたいと意欲的だった。



パッケージまで自ら手がけるほど熱心に取り組んでいる長島社長。

「新商品の生産をいっただろ、これ」と言われるくらい「の」をやりたいたすわ。



見た目は、いちごそのもの。常道でも大丈夫のように、製法にもこだわっただけあって、繊細のすみずみにチョコが入り込んだ食用いちごが融合した食感と味わいにびっくり。

**ゆずの豆知識**  
ゆずの原産地は中国で、日本には飛鳥時代が奈良時代に伝わった。シラス(柑橘類)の中では最も寒さに強く、東北地方でも栽培できるほど。ゆずに含まれるビタミンCはレモンの3倍あり、冬至に入るゆず湯は香りの癒しと疲労回復、血行促進に非常に効果的であるといわれている。

**畑に行こう!**  
うつのみやの「農」を丸ごと味わう。

**ふるさとの香り  
宮のゆず**

美容と健康に最高のアルカリ性食品。香り高いゆずで地元を元気に!!

宇都宮でゆずが栽培されているのを知る人は少ない。床井柚子園の床井光雄さんの父・故忠雄さんが、昭和39年、新里地区に200本のゆずを植えたのが始まり。「桃3年、柿8年、柚の大馬鹿18年」と言われるくらい、きちんと収穫できるには10年以上かかる。ゆずの産地として知られる高知県などの先駆者に指導を仰ぎ、試行錯誤の日々だったようだ。

昭和48年5月28日 1本の木に白い花が開花。翌年には30本が開花。秋には黄金色の実をつけ、10日目にして待望の初出荷となった。以来、共同出荷が始まり、農林大臣賞を受賞するまでになった。

光雄さんの代になり、新品種「種無しゆず」を導入。平成22年11月、先代が育ててきたゆずを生かし、現在の生産者15名が、「宇都宮ゆず組合」を結成(新里ゆず生産出荷組合改め)し、地域ブランド化に取り組んでいる。「儲け」じゃなく、「ゆずの産地として地元を元気にしたい」という思いで、親の代から受け継いだ貴重なゆずを育て、商品化し、販路拡大に熱心に取り組んでいる。



大ゆず・種無しゆずの2種類を栽培。「多田錦」という種無しゆずは、大ゆずと比べ皮の厚さが少なく、まろやかな酸味と独特の香りが、料理を引き立たせることから、フランスの料理家も絶賛だとか。

**宇都宮の農業を応援する!!  
アグリファン通信**



床井柚子園 宇都宮市新里町2337 http://www.wiyayuzu.jp/ m.tokoi@ccad.ocn.ne.jp

**ゆずができるまで**

- ・花は5月20日前後に咲く。花言葉は「健康美」。可憐で清々しい花は、料理にも添えられている。
- ・6月中旬には、木が自ら実の着き過ぎを防ぐために実を落とし、適正な数を保つ。
- ・青ゆずは9~11月、黄ゆずは11~1月に収穫し、県内外に出荷。床井柚子園では、10月末~11月頃が収穫の最盛期で、鬼怒川温泉のゆず湯にも使われている。
- ・「収穫量が多い表年、収穫量が少ない裏年」の傾向が強く、植えたままでは収穫した翌年は実らないので、収穫後の追肥や剪定(せんてい)など栽培管理が実は大変なのだ。
- ・3回新芽が伸びるので、木と木、枝と枝の間を広くとり、風や雨が十分にいきわたるようにする。丈夫な木は、農薬もいらなし、高さも調整すれば、収穫もらくら。

**Information**

**とちぎ「食と農」ふれあいフェア2013**

県内各地の自産の特産品や新鮮野菜の試食・販売など  
日時 10/19(土)~20(日) 10:00~18:00  
場所 栃木県庁及び周辺施設(宇都宮市埴田1-1-20)  
問合せ 028-623-2333(とちぎ「食と農」ふれあいフェア実行委員会)

**宇都宮市農林祭**

うつのみや産の安心安全な農産物の販売や、各種ステージイベントなど  
日時 11/16(土)~17(日) 9:00~15:00 道の駅うつのみや ろまんちっく村  
問合せ 028-625-3388(JAうつのみや 農産部 農産支援課) 028-632-2456(宇都宮市経済部観光交流課)

**農業や農産物に関するイベントをお届け!**

**「サンセットマルシェinオリオン」でを行う  
うつのみやアグリネットワーク「試食・販売会」**

新鮮な農産物やこだわりの加工品を販売するオシャレな夕市「サンセットマルシェinオリオン」に、うつのみやアグリネットワークが農産物を加工した新商品の試食・販売会を開催  
日時 10/26(土) 新商品 サンセットマルシェinオリオンについて:090-2213-0066 (サンセットマルシェinオリオン2013実行委員会事務局) 14:00~18:00 試食・販売会について:028-632-2843 会場 オリオン通り (うつのみやアグリネットワーク事務局)

**ろまんちっく村イベント りんご収穫とお菓子作り体験**

日時 10/19(土) 9:30~ 場所 道の駅うつのみや ろまんちっく村 キッチンスタジオ  
料金 2,000円(1組2名まで)要予約 問合せ 028-665-8800(道の駅うつのみや ろまんちっく村)

**トチベ読者プレゼント!**  
**アグリファンクラブメール会員限定!**  
アンケートにお答え頂いた方から抽選で10名様に  
**野菜詰め合わせセット(3,000円相当)プレゼント!**

- 農産物を活用した商品でどんなものがあるかお聞きしますか  
① 栄養価を生かした健康食品・保存食 ② 効果を生かした化粧品  
③ 当地を代表するような土産 ④ その他( )
- うつのみやの農産物のうち  
「他の地域に負けない自信がある」と思うものは何ですか(3つまで)  
① お米 ② トマト ③ 宇都宮牛 ④ しいたけ ⑤ にら  
⑥ アスパラ ⑦ なし ⑧ いちご ⑨ その他( )
- 農産物販売所を利用する場合、  
どういった点が充実して欲しいと思いますか(3つまで)  
① 農産物の品質(スーパーにはないレア商品の取り揃えなど)  
② 規格外品も対象とした低価格設定 ③ 商品の鮮度・品質  
④ 農業に知らない人への丁寧な説明 ⑤ 販売する農産物の種類  
⑥ 販売する農産物を使ったメニューの併設  
⑦ 店舗の外装・内装 ⑧ その他( )
- アグリファンクラブへの意見をご自由に書かしてください

**宇都宮の「農」を応援する  
うつのみやアグリファンクラブ**

うつのみやアグリファンクラブとは...  
新鮮な野菜や果物、宇都宮牛など、魅力たっぷりの宇都宮の農業を盛り上げるためのファンクラブです!

会員の方には農業イベントや旬の農産物情報など宇都宮の食文化に関する楽しい情報がメールにてお届けします。  
年会費も「うつのみやアグリファンクラブ」の会員になって、宇都宮の農業を応援しよう!

www.u-agri.net.jp/aboutus/fanclub.php  
うつのみやアグリファンクラブ

【うつのみやアグリファンクラブ事務局】  
〒320-8540 宇都宮市埴田1丁目5番5号 宇都宮市経済部農産振興課内  
Tel.028-632-2843 Fax.028-639-0618 E-mail:info@u-agri.net.jp

**うつのみやの「おいしいカレンダー」旬を食べる!**  
うつのみやで採れるもの「いつ?」「なにが?」おいしいの?

品目	10月	11月	12月
生しいたけ			
やぎ			
里いも			
りんご			
なし			

**しいたけ**

生しいたけは肉厚で、大きめのたかく縮まったかきざし、八分程度に開いたもの、裏は白くてむぎが美しく、太くて短い軸のものを選びましょう。  
生しいたけは日持ちしないので、2、3日で使いきることが望ましい。

**recipe 02**

**ゆず巻き**

- ① 大根の薄切りに塩を振り、しんなりさせる。ゆずの皮と干し柿を細切りにする。
  - ② しんなりさせた大根でゆず皮と干し柿を巻く。
  - ③ 全体がひたれる位の甘酢につけ、ハチミツを入れる。
  - ※ 大根は1日位干して使うと風味がある。
- (2人分)  
大根...1/3本  
ゆず汁...1個分  
ゆず...1個  
干し柿...1個  
ハチミツ...適宜

**おぐりコック・レシピ  
ゆず料理**

**recipe 01**

**ゆずの砂糖漬け**

- ① ゆずを薄い輪切りにし、容器に並べる。
  - ② 並べた輪切りに砂糖をまぶす。
  - ③ ②の上に輪切りにしたゆずを並べ砂糖をまぶす。これを繰り返す。
  - ④ 食べる時に混ぜ合わせる。
  - ※ すぐ食べられるが、1~2日置いてから食べ頃。お好みでハチミツ。
- ゆず...200g 砂糖...100g  
ハチミツ...少々